

Salsa de Pepinos

Sauces, Condiments & Dressings, G-13

| Ingredients | 50 Porciones | | 100 Porciones | | Directions |
|---|--------------|---------------|---------------|---------------|--|
| | Weight | Measure | Weight | Measure | |
| *Pepinos frescos, pelados, sin semillas | 1 lb 10 oz | | 3 lb 4 oz | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ralle los pepinos usando un procesador de alimentos o un rallador. Coloque los pepinos rallados en un colador, y exprima para eliminar el líquido. 2. En un tazón aparte, combine y mezcle el resto de los ingredientes. |
| *Cebollas frescas, molidas | 2 oz | ? tza | 4 oz | ? tza | |
| Aderezo de ensalada, bajo en calorías | 8 oz | 1 tza | 1 lb | 2 tzas | |
| Mayonesa baja en grasa | 8 oz | 1 tza | 1 lb | 2 tzas | |
| Vinagre blanco | | 2 Cdas 1 cdta | | ¼ tza 2 cdtas | |
| Yogur bajo en grasa sin sabor | 1 lb | 2 tzas | 2 lb | 1 cuarto gl | |
| Perejil seco | | 2 Cdas | | ¼ tza | |
| Sal | | ¼ cdta | | ½ cdta | |
| O | O | O | O | O | |

3. Incorpore los pepinos en la mezcla.
4. Enfríe por lo menos 2 horas antes de servir.

Notas

*Vea la Guía de Mercadeo.

Consejos especiales:

- 1) Para una salsa de pepino rápida, agregue 1 lb 10 oz de pepinos rallados a 3 tazas de aderezo tipo "ranch" (E-19) para 50 porciones. Para 100 porciones, agregue 3 lb 4 oz de pepinos rallados a 1 cuarto de galón y 2 tazas de aderezo tipo "ranch".
- 2) Para mejores resultados, y desarrollar el sabor, prepárelo desde la noche anterior.

| Marketing Guide | | |
|------------------------------|---------------------|---------------------|
| Food as Purchased for | 50 Porciones | 50 Porciones |
| Pepinos | 2 lb 1 oz | 4 lb 2 oz |
| Cebollas maduras | 3 oz | 6 oz |

| Serving | Yield | Volume |
|-----------------------------------|---|--|
| 2 cucharadas (1 cucharón de 1 oz) | 50 Porciones: 3 lb 2 oz 100 Porciones: 6 lb 4 oz | 50 Porciones: Alrededor 1 cuarto de galón y 2 ½ tazas 100 Porciones: Alrededor de 3 cuartos de galón y 1 taza |

| Nutrients Per Serving | | | | | |
|-----------------------|-----|----------------|-------|-----------------|-------|
| Calorías | 20 | Grasa saturada | | Hierro | |
| Proteínas | 1 g | Colesterol | 2 mg | Calcio | 20 mg |
| Carbohydrate | 2 g | Vitamina A | 31 IU | Sodio | 58 mg |
| Grasa total | 1 g | Vitamina C | 1 mg | Fibra dietetica | |